


Menus de base - Portage

Du 11 au 15 février 2019

| Recette cuisinée par nos chefs | |
|--------------------------------|---|
| Produits locaux | |
| Midi | |
| Menu | |
| LUNDI |  Betteraves vinaigrette Sauté de boeuf sauce forestière Pommes vapeur Yaourt nature de la ferme de Viltain + sucre Fruit de saison |
| | Choux blanc au maïs Filet de hoki sauce dieppoise Brocolis persillés Pont l'Evêque Gâteau au chocolat |
| | Pamplemousse + sucre Rôti de dinde sauce kebab Semoule Fromage blanc aromatisé Smoothie de fruits |
| | Salade de lentilles vinaigrette Normandin de veau à l'ancienne Haricots verts persillés Saint Paulin Fruit de saison |
| | Céleri vinaigrette au fromage Gratin de pâtes au jambon Salade verte Brie Liégeois vanille |
| SAMEDI | Salade mexicaine Escalope à la crème Purée de légumes Faisselle + sucre Fruit de saison |
| | Poireaux vinaigrette Andouillettes sauce moutarde Flageolets Samos Pâtisserie du jour |